



Créée par Benjamin JOURDREN

Tout d'abord _____

- Fraîcheur de tomates cerise et melon, gelée de citron jaune, fraîcheur eau de tomate. 13€
- Foie gras de la ferme du Luguen, champignons brun, salicorne en tartare. 18€
- Caviar de Neuvic, Oscière (30gr) et ses accompagnements. 70€

e nsuite _____

- Saumon Label Rouge rôti, hollandaise aux sucs de betteraves, Echalote confite et baies de cassis. 24€
- Mignon de cochon, lard Colonnata, condiment moutarde Petits pois carottes imaginés à notre façon 26€
- Médallions de lotte basse température, écume curry Courgettes et oignons nouveaux. 29€

e nfin _____

- Gaufrette craquante au cacao, crémeux Manjari, espuma lait de riz, sorbet passion. 13€
- Sélection de fromages affinés de la maison Balé. 14€
- Mousse légère à la verveine, compotée de griottes et cerises fraîches, sorbet griotte. 15€

*Les glaces et sorbets sont fabriqués par
Dominique Douard, Maître Artisan Glacier.*

Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.



Menu *Découverte*

35.00 €*

Avec accords mets & vins : +30€
(3 verres)



Fraîcheur de tomates cerise et melon, gelée de citron jaune, fraîcheur eau de tomate.

Saumon Label Rouge rôti, hollandaise aux sucs de betteraves,
Echalote confite et baies de cassis.



Gaufrette craquante au cacao, crémeux Manjari, espuma lait de riz, sorbet passion.

Menu *Plaisir*

49.00 €*

Avec accords mets & vins : +30€
(3 verres)

Foie gras de la ferme du Luguen, champignons brun, salicorne en tartare.



Médaille de lotte basse température, écume curry
Courgettes et oignons nouveaux.

Mignon de cochon, lard Colonnata, condiment moutarde
Variation autour des petits pois carotte

Mousse légère à la verveine, compotée de griottes et cerises fraîches, sorbet griotte.

* Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10.00€ par modification



« Inspired by her » / inspirés pour elles.